

## Verrines de fraises et kiwis à la crème fraîche et aux speculoos



Dessert **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Repos** : 1 h

*Voici une variante de ma recette de verrines de fraises aux speculoos, toute aussi délicieuse...*

### Ingrédients

- 2 kiwis
- quelques fraises gariguettes
- crème fraîche épaisse
- 1 sachet de sucre vanillé
- quelques speculoos réduits en poudre

### Préparation

- 1 Eplucher les kiwis, enlever le coeur blanc qui est dur. Les couper en morceaux. Garder 2 rondelles de kiwis pour la décoration.
- 2 Laver les fraises. Les équeuter et les couper en morceaux. En réserver 2 pour la décoration.
- 3 Verser le sachet de sucre vanillé dans la crème fraîche et mélanger.
- 4 Dans le fond de la verrine, déposer les dés de kiwis. Recouvrir de crème fraîche.
- 5 Recouvrir avec les morceaux de fraises. Saupoudrer le tout de speculoos réduits en poudre.
- 6 Décorer avec une brochette composée d'une fraise et d'une rondelle de kiwi. Mettre au frais avant de servir. C'est délicieux...

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

